

Rinds-Tataki auf Glasnudelsalat

- Huft (Huft-Filet)
- 4 Personen
- 30 Min.

Zutaten

600 g Huft-Filet
2 Pack Glasnudeln
2-3 Chillis
5 cm Ingwerknolle, geschält
1 Bund Koriander
1 Handvoll Erdnüsse
Kabuki Chillisauce
Maldon Sea Salt

Zubereitung

Die Huft trennen und das Huft-Filet in einer glühend heissen Pfanne (oder auf dem Holzkohlegrill) auf allen Seiten gut anbraten, sodass eine schöne, kräftige Kruste entsteht. Danach das Fleisch sofort kühlstellen.

Koriander, Chillis und Ingwer klein schnibbeln, die Erdnüsse zerstoßen. Glasnudeln kurz im kochenden Wasser ziehen lassen, absieben und kühl abspülen, danach gleich die Kabuki- Chillisauce darunter ziehen (dadurch verkleben die Nudeln nicht). Nun restliche Zutaten darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Das Huft-Filet in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Die Fleischscheiben mit etwas Maldon Sea Salt bestreuen. Mit Stäbli servieren.

Bezugsquelle: www.kabuki.ch

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch



0800 GRATIS
NUMMER |
GAUCHO

PREMIUM
ARGENTINE BEEF
GAUCHO.CH
HOME DELIVERY